**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования**

**«Нижегородский государственный агротехнологический университет им. Л. Я. Флорентьева»  
(ФГБОУ ВО Нижегородский ГАТУ им. Л. Я. Флорентьева)**

#### Кафедра «Товароведение и переработка продукции животноводства»

|  |  |
| --- | --- |
|  | Утверждаю Декан факультета перерабатывающих технологий Т. В. Залетова  2024 г |

Б1.В.08.02 Товароведение и экспертиза мясных товаров

рабочая программа дисциплины

38.03.07 Товароведение\_

(код и наименование направления подготовки)

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Форма обучения | | |  | | |  |  | |  |  |  | Очно-заочная | | | | | | | | | | | | | | | |
|  | Общая трудоемкость | | | | | | | | | |  |  | **5 ЗЕ** | | | | |  | |  | |  | |  |  |  |  |
|  | Часов по учебному плану | | | | | | | | | | | | | 180 | |  |  | |  | |  | | Виды контроля в семестрах: | | | | | |
|  | ***Количество часов*** | | | | | | | | | | | | |  | |  |  | |  | |  | | Экзамен 8 | | | | | |
|  | в том числе: | | |  | | | | | | | | | | |  |  |  | |  | |  | |  |  | | | | |
|  | (Контактные) аудиторные занятия | | | 25,25 | | | | | | | | | |  | |  |  | |  | |  | |  |  | |  |  |
|  | самостоятельная работа | | | 147 | | | | | | | | | |  | |  |  | |  | |  | |  |  | |  |  |
|  | часов на контроль | | | 7,75 | | | | | | | | | |  | |  |  | |  | |  | |  |  | |  |  |
| **Распределение часов дисциплины по семестрам** | | | | | | | | |
| Семестр  (<Курс>.<Семестр на курсе>) | | **4 (2)** | | | **Итого** | | | |
| Недель | |  |  | |  |  | | |
| Вид занятий | | УП | РП | | УП | РП | | |
| Лекции | | 12 | 12 | | 12 | 12 | | |
| Лабораторные (практические) | | 10 | 10 | | 10 | 10 | | |
| Курсовое проектирование | | - | - | | - | - | | |
| Консультации | | 1 | 1 | | 1 | 1 | | |
| КСР | | 2 | 2 | | 2 | 2 | | |
| КонР | | - | - | | - | - | | |
| КРА (зачет) | | - | - | | - | - | | |
| КРА (экзамен) | | 0,25 | 0,25 | | 0,25 | 0,25 | | |
| В том числе инт. | | - | - | | - | - | | |
| В том числе электрон. | | - | - | | - | - | | |
| Итого ауд. | | 25,25 | 25,25 | | 25,25 | 25,25 | | |
| Контактная работа | | 25,25 | 25,25 | | 25,25 | 25,25 | | |
| Сам. работа | | 147 | 147 | | 147 | 147 | | |
| Часы на контроль | | 7,75 | 7,75 | | 7,75 | 7,75 | | |
| Итого | | 180 | 180 | | 180 | 180 | | |

Нижний Новгород, 2024 г

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Программусоставил(и): | |  | |  | |  | |  | | | |
| *старший преподавательЛаврёнова Зинаида Ивановна \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_* | | | | | | | | | | | |
|  | |  | |  | |  | |  | | | |
| Рецензент(ы): | |  | |  | |  | |  | | | |
| *к.с.-х.н., доцент, Родыгина Надежда Васильевна \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_* | | | | | | | | | | | |
|  | |  | |  | | |  |  | | | |
| Рабочая программа дисциплины Б1.В.08.02 Товароведение и экспертиза мясных товаров | | | | | | |  |  | | | |
|  | |  | |  | | |  |  | | | |
| Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования по направлению подготовки 38.03.07 «Товароведение», утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 07.08.2017 г. № 669. | | | | | | | | |  | | | |
| составлена на основании учебного плана: | | | | | | | | |  | | | |
| Направление подготовки 38.03.07 «Товароведение», утвержденным Ученым советом Академии от 2024 г., протокол № | | | | | | | | | |
| Рабочая программа одобрена на заседании кафедры | | | | | | | | | |
| Товароведение и переработка продукции животноводства | | | | | | | | | |
|  |  | |  | |  | |  | | | |
| Протокол № от 02 сентября 2024 г.  Срок действия программы: 2024-2025 уч.г.  Зав. кафедрой Гиноян Р. В.. | | | | | | | | | | |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ** | | | | | |
| 1.1 | Цель:  *Приобретение студентом представлений о потребительской стоимости мяса и мясопродуктов, исследование потребительских свойств, оценка и контроль качества, изучение изменения качества при хранении, транспортировании и потреблении мяса и мясопродуктов, а так же определение структуры ассортимента и закономерностей его формирования.*  *Предметом товароведения мясных товаров является изучение химического состава и пищевой ценности, нормативных показателей качества мяса и мясных продуктов; ассортимента мясных продуктов; особенностей их хранения, упаковки, маркировки и перевозки; организации и проведения товарной экспертизы и сертификации мяса и мясных продуктов.* | | | | |
| 1.2 | Задачи: | | | | |
| 1.2.1 | - *изучение химического состава, пищевой ценности, системы показателей качества мяса и мясопродуктов, товарной классификации мяса и мясопродуктов их экспертизы;* | | | | |
| 1.2.2 | *-* *изучение ассортимента, товарной оценки и экспертизы качества мяса* | | | | |
| 1.2.3 | *-* *изучение ассортимента, товарной оценки и экспертизы качества варёных колбасных изделий;;* | | | | |
| 1.2.4 | *- изучение ассортимента, товарной оценки и экспертизы качества копчёных колбасных изделий;* | | | | |
| 1.2.5 | *-* *изучение ассортимента, товарной оценки и экспертизы качества цельномышечных мясных продуктов;* | | | | |
|  |  |  |  |  |  |
| **2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ООП** | | | | | |
| Цикл (раздел) ОПОП: | | | Б1.В.08.02 | | |
| **2.1** | **Требования к предварительной подготовке обучающегося:** | | | | |
| 2.1.1 | «Товароведение и экспертиза мясных товаров» является дисциплиной базовой части блока 1 программы бакалавриата по направлению подготовки 38.03.07 «Товароведение». | | | | |
| 2.2 | **Предшествующими курсами, на которых непосредственно базируется дисциплина «Товароведение и экспертиза мясных товаров» являются:** | | | | |
| 2.2.1 | Школьный курс биологии | | | | |
| **2.3** | **Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:** | | | | |
| 2.3.1 | Микробиология продовольственных товаров | | | | |
| 2.3.2 | Экспертиза продовольственных товаров | | | | |
| 2.3.3 | Товароведение мясных товаров | | | | |
| 2.3.4 | Учебная практика | | | | |
|  |  |  |  |  |  |
| **3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)** | | | | | |
| **ПК-3.1** - системным представлением об основных организационных и управленческих функциях, связанных с закупкой, поставкой, транспортированием, хранением, приемкой и реализацией товаров | | | | | |
| **Знать:** | | | | | |
| Уровень 1 | | ассортимент и потребительских свойств товаров, факторов, формирующих и сохраняющих их качество | | | |
| **Уметь:** | | | | | |
| Уровень 1: | | работать с товаросопроводительными документами, контролировать выполнение условий и сроков поставки товаров, оформлять документацию по учету торговых операций, использовать современные информационные технологии в торговой деятельности, проводить инвентаризацию товарно-материальных ценностей. | | | |
| **Владеть:** | | | | | |
| Уровень 1: | | навыками управления основными характеристиками товаров (количественными, качественными, ассортиментными и стоимостными) на всех этапах жизненного цикла с целью оптимизации ассортимента, сокращения товарных потерь и сверхнормативных товарных запасов | | | |
|  |  |  |  |  |  |
| **В результате освоения дисциплины обучающийся должен** | | | | | |
| **3.1** | **Знать:** | | | | |
| 3.1.1 | - основные понятия и термины в области товароведения и экспертизы мясных товаров;  - нормативные документы, определяющие качество, производство, маркирование, упаковку, транспортирование и хранение мяса и мясных товаров;  - роль сырья и технологии в формировании качества мяса и рыбы и продуктов их переработки;  - показатели качества и безопасности мясных товаров и методы их определения; - методы идентификации мяса и мясных продуктов;  - морфологию и химический состав тканей мяса; | | | | |
| **3.2** | **Уметь:** | | | | |
| 3.2.1 | - проводить товарную экспертизу и составлять заключение о качестве;  - аргументировано принимать решение о возможности реализации товаров или необходимости проведения дополнительных исследований;  - использовать методы идентификации мяса и мясных продуктов в соответствии с нормативно-технической документацией; | | | | |
| **3.3** | **Владеть:** | | | | |
| 3.3.1 | - основными методами и приемами проведения оценки качества и безопасности потребительских товаров;  - нормативной документацией в товароведческой и оценочной деятельности;  -правилами проведения идентификации и методами обнаружения фальсификации товаров на всех этапах товародвижения. | | | | |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)** | | | | | | | |
| **Код занятия** | **Наименование разделов и тем /вид занятия/** | **Семестр / Курс** | **Часов** | **Компетен-**  **ции** | **Литература** | **Инте**  **ракт.** | **Примечание** |
| 1.1 | Классификация и характеристика предприятий мясной промышленности. Лек. | 8/4 | 2 | ПК-3,1 | О1-2, Д1-5 |  | - |
| 1.2 | Ветеринарная экспертиза мяса и мясопродуктов /Пр | 8/4 | 2 | ПК-3,1 | О1-3, Д1-5 |  | - |
| 1.3 | Классификация и характеристика предприятий мясной промышленности. /Ср/ | 8/4 | 19 | ПК-3,1 | О1-3, Д1-5 |  | - |
| 2.1 | Характеристика мяса мясопродуктов, их химический состав и пищевая ценность. /Лек/ | 8/4 | 2 | ПК-3,1 | О1-2, Д1-2 |  | -- |
| 2.2 | Товароведческая экспертиза мяса и мясопродуктов/Пр/ | 8/4 | 2 | ПК-3,1 | О1-5, Д1-5 |  | - |
| 2.3 | Характеристика мяса мясопродуктов, их химический состав и пищевая ценность. /Ср/ | 8/4 | 16 | ПК-3,1 | О1-2, Д1-28 |  | -- |
| 2.4 | Экспертиза мясных товаров/Ср/ | 8/4 | 16 | ПК-3,1 | О1-5, Д1-5 |  | - |
| 2.5 | Идентификация и признаки фальсификации /Ср/ | 8/4 | 16 | ПК-3,1 | О1-2, Д1-28 |  | - |
| 3.1 | Экспертиза мясных товаров/Лек/ | 8/4 | 2 | ПК-3,1 | О1-2, Д1-28 |  | - |
| 3.2 | Экспертиза варёных колбасных изделий/Пр/ | 8/4 | 2 | ПК-3,1 | О1-5, Д1-5 |  | - |
| 3.3 | Ассортимент варёных колбасных изделий.. /Ср/ | 8/4 | 16 | ПК-3,1 | О5,Д5 |  | - |
| 3.4 | Экспертиза студней/Пр/ | 8/4 | 2 | ПК-3,1 | О1-5, Д5 |  | - |
| 3.5 | Идентификация и признаки фальсификации/Лек/ | 8/4 | 2 | ПК-3,1 | О-5, Д-5 |  | - |
| 3.6 | Экспертиза зельцев/Пр/ | 8/4 | 2 | ПК-3,1 | О1-5, Д1-5 |  |  |  |  |  |  |  |
| 4.1 | Ассортимент варёных колбасных изделий/Лек/ | 8/4 | 2 | ПК-3,1 | О1-2, Д1-2 |  | - |
| 4.2 | Ассортимент копчёных изделий./Ср/ | 8/4 | 16 | ПК-3,1 | О1-5, Д1-5 |  | - |
| 5.1 | Ассортимент копчёных изделий/Лек/ | 8/4 | 2 | ПК-3,1 | О1-2, Д1-28 |  | - |
| 5.2 | Ассортимент цельномышечных изделий./Ср/ | 8/4 | 16 | ПК-3,1 | О1-2, Д1-28 |  | - |
| 5.3 | Ассортимент полуфабрикатов. /Ср/ | 8/4 | 16 | ПК-3,1 | О1-5, Д1-5 |  | - |
| 5.4 | Ассортимент мясных консервов/Ср/ | 8/4 | 16 | ПК-3,1 | О1-5, Д1-5 |  | - |
| 6 | Экзамен |  | 0,25 |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **5. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)** | | | | |
| **5. 1. Рекомендуемая литература** | | | | |
| **Основная литература, необходимая для освоения дисциплины (модуля)**   1. 1. Косырева Л. М., Криштафович В.И., Позняковский В. М. Товароведение и экспертиза мяса и мясных товаров. Учебник для студентов высших учебных заведений. Издательский центр «Академия», Москва 2008. http://elibrary.ru/item.asp?id=19616546 2. 2. Серёгин И. Г. Уша Б. В. «Лабораторные методы в ветеринарно-санитарной экспертизе пищевого сырья и готовых продуктов». Учебное пособие предназначено для студентов высших учебных заведений. Издательство «РАПП», 2008 г 408 с. http://elibrary.ru/item.asp?id=22722386 | | | | |
| **Дополнительная литература, необходимая для освоения дисциплины (модуля)**   * 1. Товароведение и экспертиза потребительских товаров: Учебное пособие для ВУЗов. / Под ред. Шевченко В.В.— М.: ИНФРА-М., 2011. (https://elibrary.ru/item.asp?id=19619070 )   2. Нормативная и технологическая документация: САНПиН 2.3.4.1078-01. «Ги¬гиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продук¬тов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы» (http://docs.cntd.ru/document/901806306 )   3. Курчаева Е.Е., Глотова И.А., Максимов И.В., Артемов Е.С.. «Технология мяса и мясопродуктов» Учебное пособие Воронежский государственный аграрный университет им. Императора Петра I (Воронеж),2015, 367 с. (https://elibrary.ru/item.asp?id=25836728 )   **Методические материалы**  Курс предполагает приобретение студентом представлений о потребительской стоимости мяса и мясопродуктов, исследование потребительских свойств, оценка и контроль качества, изучение изменения качества при хранении, транспортировании и потреблении мяса и мясопродуктов, а так же определение структуры ассортимента и закономерностей его формирования  Конкретные рекомендации по изучению дисциплины размещены в информационно-образовательной среде Нижегородского ГАТУ | | | | |
| **5.2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет"** | | | | |
| Э1 | [https://botanikangsha.jimdo.com](https://botanikangsha.jimdo.com/) | | | |
| **5.3.1 Перечень программного обеспечения** | | | | |
| 6.3.1.1 | | | | ANT договор № от |
| 6.3.1.2 | | | | «STADIA-8.0». Договор №Tr-000023244 от 18.05.2015. |
| **5.3.2 Перечень информационных справочных систем** | | | | |
| 6.3.2.1 | | | www. ecologylife.ru – экология окружающей среды; пути решения экологических проблем;  свободный доступ | |
| 6.3.2.2 | | | | СПС «Консультант Плюс». |
| 6.3.2.3 | | | | СПС «ГАРАНТ». Договор №45-У от 12.01.2015. |
| 6.3.2.4 | | | Сельскохозяйственная электронная библиотека знаний (СЭБиЗ): http://www.cnshb.ru/akdil/default.htm - свободный доступ | |
| 6.3.2.5 | | | www. ecoportal.ru – Всероссийский экологический портал; | |
| 6.3.2.6 | | | ЭБС «Лань». Договор №3 от 16.02.17 на один год. | |
| 6.3.2.7 | | | ЭБС «eLibrary». Договор №SU-01-06/2016-2 от 22.06.2016 на один год. | |
| **6. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)** | | | | |
| 6.1 | | 78 ауд. - учебная аудитория для проведения занятий лекционного и семинарского типа.  Учебная аудитория для групповых и индивидуальных консультаций. Учебная аудитория для текущего контроля и промежуточной аттестации.  Компьютер в сборе 19"/i3-3220/4 Gb/500 Gb/DVD-RW/k+m – 1 единица с выходом в интернет, интерактивная доска IQBoardPSS080 – 1 единица, проектор AcerU5200 – 1 единица | | |
| 6.2 | | Учебные пособия, наглядные пособия, таблицы, библиотека видеороливов. | | |
| 6.3 | | 87 - помещение для самостоятельной работы обучающихся, Компьютер в сборе 20"/i-3-4160/4 Gb/500 Gb/k+m. – 10 единиц с выходом в интернет и со свободным доступом к ЭБС. Столы 12 шт, стулья – 24шт. | | |

|  |
| --- |
| **7. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)** |
| Контактная работа студента предполагает посещение лекций и семинарских занятий. Лекция – основная форма аудиторной работы студента. Цель лекции – ознакомить студентов с основными теоретическими вопросами дисциплины в логически выдержанной форме. Студентам рекомендуется вести конспект лекций в отдельной тетради. Каждая лекция оформляется соответствующим образом: указывается тема, выделяются вопросы, которые лектор предлагает в качестве основных, «узловых» пунктов, раскрывающих тему.  На лекциях студенты получают самые необходимые данные, во многом дополняющие учебники. Умение сосредоточенно слушать лекции, активно, творчески воспринимать излагаемые сведения является непременным условием их глубокого и прочного усвоения, а также развития умственных способностей |
| Слушание и запись лекций - сложные виды вузовской работы. Внимательное слушание и конспектирование лекций предполагает интенсивную умственную деятельность студента. Слушая лекции, надо отвлечься при этом от посторонних мыслей и думать только о том, что излагает преподаватель. Краткие записи лекций, конспектирование их помогает усвоить материал. Семинар – составная часть учебного процесса, групповая форма учебных занятий, позволяющая студентам развить навыки самостоятельной работы с научной литературой, получить опыт публичных выступлений, применить полученные теоретические знания при решении практических задач. Семинар может проходить в разных формах, но при любой его форме обязательной для студента является предшествующая семинару самостоятельная работа с литературой.  При подготовке к практическому занятию обучающемуся целесообразно соблюдать определенную последовательность действий: ознакомиться с темой занятия, основными вопросами темы и рекомендованной литературой; обратиться к конспекту лекций и освоить соответствующий теме семинара лекционный материал, прочитать соответствующий теме семинара раздел учебника и, возможно, не один раз, чтобы добиться понимания основного содержания темы; сопоставить материал учебника и лекционный материал, отметив в них сходную по смысловой нагрузке информацию, а также информацию взаимодополняющую; соотнести освоенный лекционный и учебный материал с вопросами темы и оценить, насколько полно он их раскрывает; составить конспект прочитанной и обдуманной литературы в соответствии с вопросами занятия, т.е. литературу следует конспектировать избирательно, объединяя источники по их принадлежности к первому, второму и т.д. вопросам плана. |